Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

# Klima

Herbst und Winter im Chianti Classico waren von vorwiegend regnerischem und kaltem Wetter geprägt; im Gegensatz dazu waren die ersten Monate des Jahres 2011 trocken und der Beginn des Frühjahrs brachte milde Temperaturen. Die Wärme Anfang April führte zu einem Austreiben der Reben etwa 10 Tage früher als es Durchschnitt der Zone ist. Die Vegetationsperiode verlief auch weiterhin günstig mit wenig Regen und milden Temperaturen; kühles Wetter im Juli glich die phänologischen Phasen der Pflanzen jedoch wieder an. Heißes Wetter im August und September ließ die Pflanzen leiden. Die Lesearbeiten begannen in der zweiten Septemberdekade mit den Merlot-Trauben, die vom 12. bis zum 20. September eingebracht wurden. Während dieser Zeit schlossen Sangiovese und Syrah ihre Reife ab und wurden dann in der letzten Septemberwoche gelesen. Die akkurate Selektion der Trauben während der Lese war für alle Varietäten entscheidend: so wurden Beeren von hervorragendem Potenzial vinifiziert, aus denen farbintensive Moste mit sehr gutem Duftbouquet und rebsortentypischem Charakter entstanden, was der erste wichtige Faktor für die Erzeugung von Weinen hoher Qualität ist.

## Weinbereitung

Das Lesegut wurde entrappt und schonend zerdrückt. Die alkoholische Gärung verlief schnell mit ausgesprochen kurzer Latenzzeit der inokulierten Hefen, so dass ein Wein von intensivem Duft entstand; die Mazeration unter Remontagen und Untertauchen des Tresterhutes zur Extraktion von Farbe und weichen Tanninen nahm etwa 12 Tage in Anspruch. Die Gärungstemperatur lag nie über 30° C. Der Wein ruhte separat in verschiedenen Partien ausschließlich in Holzbehältern bis zum Zeitpunkt der Realisierung des Blends im Frühjahr 2013: 60% in Holzfässern und der verbleibende Teil in Barriques, vorwiegend aus französischer und ungarischer Eiche zweiter und dritter Nutzung. Der Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2011 wurde im Juli 2013 in der Kellerei Antinori im Chianti Classico in Bargino in Flaschen abgefüllt.

## Geschichte

Villa Antinori ist vor alle eine Idee, eine bestimmte Art, die Erzeugung von Weinen zu konzipieren: als Versuch und Entwicklung einerseits, als historischen Wert andererseits. Sangiovese und andere komplementäre Rebsorten erweisen einem historischen Etikett und einem Wein von langer Tradition die Ehre: dieser Name hat in der Tat eine fast hundertjährige Geschichte und wurde erstmals mit dem Jahrgang 1928 produziert. Mit der Eröffnung der neuen Kellerei Antinori im Chianti Classico war es der Wunsch der Familie, einen klassischen Toskaner über eine delikate und gleichzeitig kraftvolle und elegante Riserva neu zu interpretieren.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

## Verkostungsnotizen

Der Villa Antinori Rosso Chianti Classico DOCG Riserva 2011 präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase geprägt von intensiven Noten roter Frucht, gefolgt von delikaten Boisé-Noten und im Finale Gewürz, das an Nelken erinnert. Am Gaumen ein vibrierender Auftakt, aufs Engste an das Terroir gebunden. Weiche, aber präsente Tannine. Der Nachgeschmack ist fruchtig und die Boisé-Noten klingen lange nach.

## Awards

**Wine Enthusiast** 91/100 USA **Antonio Galloni** 90/100 USA